

MENUS SCOLAIRES

JUIN

Dates	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
2 au 6 juin	Pique-niques 	Pain : Céréales	Pain : Mi-blanc	Pain : Complet
		Entrée : Carottes râpées*	Entrée : Salade verte*	Entrée : Méli mélo de salade verte et carottes*
		Plat : Cordon bleu de dinde # (France) citron quartier	Plat : Haut de cuisse de poulet (Suisse) au Shoyu	Plat : Penne à la tomate et confit d'oignons
		Coquillettes	 Riz blanc	Mirepoix de légumes (céleris, carottes et petit pois)
		Petits pois	Brocolis et cubes de carottes	
	Dessert : Yogourt à la mangue	Dessert : Ananas cube	Dessert : Mousse au chocolat#	
09 au 13 juin	Férié	Pique-niques 	Pain : Céréales	Pain : Mi-blanc
			Entrée : Salade verte* et pois chiches	Entrée : Salade mélée *
			Plat : Omelette nature	Plat : Saucisse de veau (Suisse)
			Boulgour	Mousseline de pomme de terre
			Courgette sautées*	Fricassé de carottes jaunes*
	Dessert : Sorbet à la fraise	Dessert : Pêche		
16 au 20 juin	Pain : Complet	Pain : Ciabatta	Pique-niques 	Pain : Céréales
	Entrée : Salade verte*	Entrée : Salade verte* et coleslaw		Entrée : Salade verte* et dés de fromage
	Plat : Poulet (Suisse) au lait de coco et curcuma	Plat : Cuorelli au fromage sauce soubise (oignons) tomate		Plat : Feuilleté à la viande de bœuf (Suisse)#
	 Riz vapeur	Brunoise de légumes (carottes, céleris et poireaux)		Petits pois carottes
	Méli-mélo de légumes (Carottes rouges, carottes jaunes, brocolis, patates douces et pak-choi)	Dessert : Poire à croquer		Dessert : Sorbet chocolat
	Dessert : Tranche choco-coco#			
23 au 27 juin	Pain : Pain Pita	Pain : Mi-blanc	Pain : Complet	Pique-niques 
	Entrée : Salade batavia*, carottes râpées et tomates cerises	Entrée : Salade mêlée*	Entrée : Gaspaccho de petit pois	
	Plat : Boulettes de veau (Suisse) aux épices douces	Plat : Poulet sauté (Suisse) chasseur (champignons)	Plat : Ravioli de bœuf (Suisse)	
	Sauce au curry doux	Polenta	Jus de tomates aux légumes du soleil (courgettes, tomates et poivrons)	
	Pommes de terre cuts au four	Haricots beurre		
	Dessert : Salade de pastèque à la menthe	Dessert : Yogourt à la mangue	Dessert : Prune rouge	

*Produit GRTA (Genève Région Terre Avenir)

Repas à thème 

Saveurs du Monde 

Street Food



pro entreprise humaine



Nous recourons à des fonds, bouillons industriels et sauce à salade ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison

Plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison